



Lefser

Lefser til jul er tradisjonsmat på sitt beste. Lefser passer til det meste, både søtt og salt. Ha på smør og sukker for perfekt kaffemat. De hører også hjemme til rakfisk og lutefisk. Lefsene kan fylles med røkelaks og kremost, sylte og sennep eller andre av julens pålegg til årets julelunsjer

 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Smelt smør og bland med melk
- ② Tilsett de andre ingrediensene og elt forsiktig sammen til en deig
- ③ Dekk deigen med plast eller bakeklede. La deigen hvile i ca. 30 min
- ④ Del deigen i ca. 10 deler. Kjevle hver del ut til en rund lefse så jevn og tynn som mulig (ca. 2 - 3 mm tykk)
- ⑤ Stek lefsene på takke eller i en panne til de er gyllen brun på begge sidene
- ⑥ Legg lefsene på en tallerken. Dekk godt med plast, da holder de seg myke til du skal smøre dem. Du kan også bruke et fuktig klede i stedet for plast, men husk at kledet ikke må inneholde rester av vaskemiddel eller skyllemiddel, dette vil sette smak på lefsene
- ⑦ Rør sammen fyllet. Smør fyllet på lefsene, brett i to og del i serveringsstykker
- ⑧ Oppbevar lefsene i plast slik at de holder seg myke



TIPS

Du kan tørke lefsene (uten fyll) hvis de ikke skal brukes med en gang. Da kan du oppbevare dem i en tett kakeboks. Når du skal bruke dem legger du dem i et fuktig klede til de blir myke. Deretter smører du dem med fyll og deler i serveringsstykker

Ingredienser

Oppskriften gir ca. 10 stk

600 g	Møllerens Hvetemel siktet
3 dl	lettmelk
50 g	smør
10 g	sukker (ca. 1 ss)
2,5 g	bakepulver (ca. 1/2 ts)
2 g	hornsalt (ca. 1/4 ts)

Fyll

100 g	smør (romtemperert)
50 g	sukker
5 - 6 g	kanel (ca. 1 ss)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet